

Vivir por y para la tierra

Es la razón que mueve a Gualberto Nelson Mesa, destacado agricultor guanabacoense

SHEYLA DELGADO GUERRA e
ISMARIO RODRÍGUEZ PÉREZ

Alejada del ajetreo citadino y ubicada en el habanero municipio de Guanabacoa se encuentra la finca La Mora, un baluarte productivo perteneciente a la Cooperativa de Crédito y Servicios (CCS) Emiliano Montes de Oca.

Lo que antes comprendía solo una hectárea de tierra aproximadamente, ha logrado triplicarse en extensión gracias al Decreto-Ley 259. Diferentes variedades de plátano, junto a cebollino, perejil, lechuga, quimbombó, acelga, zanahoria, berenjena, tomate, espinaca, ají (pimiento y chay) y hasta semilleros de melocotón, figuran entre los diversos cultivos existentes allí.

Pero, sin duda, fueron los *petit pois* o guisantes tiernos, los que más cautivaron la atención de estos reporteros, justo por no ser originarios de nuestro país y requerir de un cuidadoso manejo.

Esta leguminosa se empezó a cosechar en la finca a raíz de una visita del doctor Adolfo Rodríguez Nodals, jefe del Grupo Nacional de la Agricultura Urbana y Suburbana, quien sugirió sembrarla para estudiar su adaptabilidad y rendimiento, con vistas a extender la siembra en otras locaciones del país, cuenta Nelson.

La vinculación directa con el Instituto de Investigaciones en Viandas Tropicales (INIVIT), que radica en Villa Clara, le ha permitido adquirir nuevos conocimientos y ponerlos en función de la productividad. “De esta forma hemos aplicado la tecnología de siembra de extradenso en el plátano, que permite mayores rendimientos y posibilita la obtención de variedades de plátano muy resistentes a nuestro clima, como las FHIA 18, 21 y 31, que se cosechan aquí, además de la Johnson, aunque en esta última no se aplica la siembra de extradenso”, asegura.

Según explicó a **Granma** Damaris Hernández Romero, especialista de Cultivos Varios de la Delegación Provincial de Agricultura en La Habana, esa tecnología se aplica a los plátanos de los tipos fruta y vianda, y está basada en el uso de alta densidad, al ser más reducido el marco de siembra (distancia entre una planta y otra).

Y como todo beneficio de la ciencia es bienvenido en La Mora, Nelson afirma que en el huerto intensivo de su parcela ya se está pro-



FOTO: YANDER ZAMORA

bando con el ají Verano-1, de notable resistencia tanto a la sequía como a la humedad.

MININDUSTRIA DE SUEÑOS

La finca, con unos 160 canteros chinos (sin revestimiento), exhibe una rica muestra de productos agrícolas, los cuales se procesan en una pequeña minindustria que está ubicada a unos metros de los sembrados y fue creada hace más de siete años.

Allí muchos de los vegetales cultivados por Nelson y su hijo son, con posterioridad, conservados sin preservantes artificiales. Se destacan entre esos cultivos: tomate, *petit pois*, zanahoria, limón y otros, en dependencia de la estación del año.

A partir de estos produce puré, concentrados o extractos, vinagre y alimentos encurtidos de alto contenido nutricional, como es el caso de los *petit pois*.

Hay que aclarar que las conservas elaboradas están en fase experimental y cuentan con la licencia sanitaria del Ministerio de Salud Pública, no obstante, se prevé comercializarlas próximamente (una vez obtenida la autorización pertinente) para ofrecer a la población, a precios módicos, una oferta agrícola variada y de gran calidad. “Ese es uno de mis mayores sueños”, comenta.

“¿Principales expectativas? Incrementar la producción y poner en marcha la comercialización de los productos en conserva que se obtienen en la minindustria”. Así habla este hombre, quien confiesa que no puede apartarse de la tierra, tal vez porque vivir por y para ella ha sido su divisa esencial y la razón que lo hace sentir útil.

Un director de 19 años

OLGA DÍAZ RUIZ

Disciplina, control, rigor, compromiso, voluntad y sobre todo mucha juventud, componen la fórmula del éxito de José Manuel Reyes Pérez, quien con 19 años asumió la dirección de la escuela primaria Miguel Figueroa García, enclavada en el consejo popular del Canal, del capitalino municipio del Cerro.

Profesor de formación emergente, al ocupar esta responsabilidad hace tres cursos sabía que probablemente su corta experiencia como docente y las características propias del territorio no auguraban una tarea fácil.

Sin embargo, su constancia y esfuerzo, junto al apoyo de directivos, docentes y padres, permitieron transformar el plantel en un centro de referencia provincial, que ha incrementado su matrícula a 355 alumnos, atendidos por un claustro también joven de 36 pedagogos.

En conversación con **Granma**, Reyes precisó su máxima de trabajo: “Cada acción que se realice en la escuela tiene que educar, instruir, cultivar a los niños...con ese principio deben funcionar las estrategias de comunicación interna, la planificación de los horarios de clase, de las actividades deportivas y de esparcimiento, el diseño y ubicación de los murales...”

“Estamos conscientes de que nuestra labor no es solo académica,

nos corresponde además la formación vocacional, patriótica y en valores de los educandos, y su orientación profesional desde las edades tempranas”, precisó.

Le sobra razón cuando añade que para conducir adecuadamente el proceso docente educativo es preciso sumar a la familia y la comunidad a la vida diaria de los alumnos, y brindarles un espacio protagónico. Aunque esta interacción no se logra de manera espontánea, apuntó, sino que implica tenacidad y persistencia. “Pero lo estamos logrando con creatividad y compañerismo”.

“Propiciamos el rescate de la música infantil en los matutinos y vespertinos, constituimos brigadas de padres y niños encargados de garantizar la asistencia y puntualidad a clases, mientras otros grupos velan por el cumplimiento de los deberes escolares, el respeto al uso correcto del uniforme y los atributos pioneriles, y la limpieza y embellecimiento del plantel”.

El colectivo de la Miguel Figueroa García, con su novel directiva, se ha propuesto metas altas —algunas ya logradas— pero aún no se muestran conformes: “Nos quedan muchos proyectos por desarrollar, todos estamos aquí para aprender, para educarnos y para crecer como seres humanos”, aseguró Reyes. Y Cuba cuenta con maestros como él para preparar el futuro.



Cada acción en la escuela tiene que educar, instruir, cultivar a los niños..., afirma Reyes. FOTO: ANABEL DÍAZ MENA



FOTO: RICARDO LÓPEZ HEVIA

Reunión de centenarios

José A. de la Osa

La tradicional caminata de la Eterna Juventud alrededor del Hotel Nacional de Cuba, con la participación de niños, jóvenes, adultos mayores y glorias deportivas, servirá de preámbulo a la inauguración en La Habana del X Seminario Internacional de Longevidad Activa y Satisfactoria, organizado por la Asociación Médica del Caribe (AMECA) y el Club de los 120 Años.

La cita científica, que incluye un Encuentro de Centenarios, se desarrollará desde mañana y hasta el viernes en la

sede del Hotel Nacional, durante la cual se analizará una agenda científica a cargo de especialistas cubanos y de otros países.

El profesor Eugenio Selman-Housein Abdo, presidente de AMECA, sostiene que, además de los factores genéticos, entre las condiciones que posibilitan una vida prolongada se encuentran la motivación, la alimentación, la actividad física, la cultura y rodearnos de un medio ambiente sano.

La última palabra sobre la duración de la vida humana no se ha podido establecer hasta el momento. Estudiosos del tema

afirman que existen condiciones para extenderla, al menos, media centuria más allá de la que disfrutamos hoy día.

En Cuba viven actualmente 1 551 hombres y mujeres mayores de 100 años. El pasado mes de febrero cumplió 127 Juana Bautista de la Candelaria Rodríguez, conocida como “Candulia”, la persona más longeva de nuestro país y posiblemente una de las más viejas del mundo, radicada en Santa Rosa, una zona rural de la provincia de Granma.

“Candulia” y su familia atribuyen su extraordinaria longevidad al trabajo, la comida, con predominio de viandas como la yuca y el boniato, y a que nunca bebió ron ni fumó, aunque se declara tomadora de café.